

## Liebe Gäste!

Ein herzliches Grüß Gott am Postgut! Wir freuen uns sehr, daß Sie heute unser Gast sind!

Unter dem Motto „**wir kochen für Sie noch persönlich**“ dürfen wir Ihnen traditionelle und hausgemachte Spezialitäten aus der österreichischen Küche anbieten. Wir achten besonders auf die **Regionalität und Herkunft unserer Produkte** und wurden daher auch mit dem „AMA Genuss Region“ Gütesiegel ausgezeichnet.

Unser fast 500 Jahre altes Postgut hat schon viel zu erzählen. Die Taverne zu Tweng unterstand dem Salzburger Domkapitel. Diese Taverne wurde 1549 dem Eustachius Meislinger bewilligt. Dies kostete ihm, zusammen mit den dazugehörigen Grundstücken, insgesamt 500 Gulden und zusätzlich einen jährlichen Zins in der Höhe von 24 Gulden. Meislinger wurde zur Errichtung von Ställen verpflichtet und musst auch das Gebäude neu aufmauern, sodass dieses zu einem Wirtshaus tauglich sei.

1552 verlangte das Domkapitel konkret eine gründliche Umgestaltung der Taverne in Weng. Um 1764 erfolgte dann die Einrichtung der Poststation in Tweng.

Im Jahr 1872 verkehrte die Post beispielsweise im Sommer täglich, im Winter immerhin dreimal pro Woche. Unter K.K. Postmeister Genser wurde der Gasthof zur Post mit 70 Betten ausgestattet und insgesamt verschönert. Sogar eine elektrische Lichtanlage wurde installiert.

Auf der gegenüberliegenden Strassenseite, aber dennoch zum Hotel gehörig, lockten eine überdachte Kegelbahn und ein Billardzimmer als zusätzliche Anreize der Gäste im Haus. Im eigenen Grafensalon logierten die Adelige während ihrer Jagdaufenthalte.

Seit damals haben viele Besitzer die Geschicke des Postgutes in den Händen gehabt und wir freuen uns seit Dezember 2004; Sie in unserem Postgut begrüßen zu dürfen!

*Ihre Familie Klary*



Das Gütesiegel AMA GENUSS REGION garantiert standardisierte Qualität und regionale Herkunft. Wir halten klare Qualitätskriterien ein und werden von einer externen Kontrollstelle überprüft.

## Für den kleinen Hunger

<b>Rohschinken fein garniert</b> aus eigener Produktion mit Kren dazu Gebäck	€ 9,20
<b>Sulzerl</b> mit Zwiebeln, Ei, Kernöl und Gebäck	€ 7,90
<b>Hirschrohschinken</b> mit Preiselbeer Sahne und Gebäck	€ 10,20

## Aus dem Salatgarten

Steirisches <b>Backhendl</b> in Kürbiskernpanade auf buntem Salat dazu Kernöl und Gebäck	€ 10,80
kleiner gemischter Salat	€ 4,50
kleiner grüner Salat	€ 3,70
großer <b>Salatteller</b> vom Abendbuffet	€ 8,30
1 Stk Gebäck	€ 1,00

## Aus dem Suppentopf

<b>Tagessuppe</b> (bitte fragen Sie unsere Bedienung)	€ 3,40
kräftige <b>Rindsuppe</b> mit Fritatten	€ 3,90
kräftige <b>Rindsuppe</b> mit Salzburger Kaspressknödel	€ 4,10
kräftige <b>Rindsuppe</b> mit Leberknödel	€ 4,10

## Hauptspeisen und Spezialitäten

<b>Wiener Schnitzel</b> vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren	€ 11,90
<b>Cordon Bleu</b> vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren	€ 15,10
<b>Wiener Zwiebelrostbraten</b> mit rustikalem Gemüse und gebratenen Kartoffeln	€ 16,90
<b>gegrillte Variationen</b> vom Schwein, Rind und Huhn dazu Tomate, Kräuterbutter und Pommes frites	€ 17,20
<b>Fisch des Tages</b> (bitte fragen Sie unsere Bedienung) mit Petersilienkartoffeln	€ 15,10
traditionelles Postgut <b>Gulasch</b> mit Semmelknödel	€ 10,50

## Fleischlose Gerichte

Käsespätzle mit kräftigem Bergkäse	€ 9,90
Kärntner Nudeln mit brauner Butter und Schnittlauch	€ 9,90

## Für den kleinen Hunger

Haustoast mit Hausbrot und Spiegelei auf buntem Salat	€ 9,20
Kinder Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites	€ 6,80
Pommes frites mit Ketchup	€ 3,60
Frankfurter mit Senf und Gebäck	€ 4,50
Schinken-Käse Toast	€ 4,50
Käsebroten fein garniert	€ 4,50
Speckbrot fein garniert	€ 4,80

## Etwas Süßes zum Schluss

Tagestorte (bitte fragen Sie unsere Bedienung)	€ 3,80
Topfenstrudel mit Vanillesauce	€ 4,80
Topfenstrudel ohne Vanillesauce	€ 4,20
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers	€ 4,80
Apfelstrudel mit Schlagobers	€ 4,20
Eispalatschinken mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers	€ 6,90
Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren	€ 10,20

### Liebe Allergiker!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!

Sollten Ihnen Allergien und Unverträglichkeiten **bekannt** sein bitten wir Sie höflichst, diese unseren Mitarbeitern bekannt zu geben!

\*gem. §3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl.II Nr. 175/2014

## Aperitifs & Sekt

Hugo	1 Glas	€ 4,90
Aperol	1 Glas	€ 4,90
Campari Orange	1 Glas	€ 5,50
Campari Soda	1 Glas	€ 4,50
Schlumberger Sparkling Brut	1 Glas	€ 4,10
Prosecco Doc Frizzante	1 Glas	€ 4,40
Schlumberger Sparkling Brut	1 Fl.	€ 24,60
Prosecco Doc Frizzante	1 Fl.	€ 26,40
Moet Imperial Champagner	1 Fl.	€ 89,00
Gin Tonic Monkey mit Tonic *	1 Glas	€ 8,50
Gin Tonic Brockmans mit Tonic *	1 Glas	€ 9,50
Gin Tonic Hendrick's mit Tonic*	1 Glas	€ 9,20

(\*4cl Gin + 1 Flasche Tonic Water)

## Alkoholfreie Getränke

Gasteiner Mineralwasser prickelnd/natur	0,33 l	€ 2,60
Gasteiner Mineralwasser prickelnd/natur	0,75 l	€ 4,90
Cola, Frucade, Almdudler, Spezi, Cola light	0,33 l	€ 3,20
Bio Limonade Zitrone/Himbeere oder Zitrone	0,33 l	€ 3,60
Bio Tee Himbeere/Basilikum oder Pfirsich/Rosmarin	0,33 l	€ 3,60
Pago Fruchtsäfte verschiedene Sorten	0,20 l	€ 3,30
Pago gespritzt mit Soda oder Leitungswasser	0,30 l	€ 3,50
Pago gespritzt mit Soda oder Leitungswasser	0,50 l	€ 3,90
Bio-Traubensaft pur	0,30 l	€ 3,30
Bio-Traubensaft gespritzt mit Soda oder Leitungswasser	0,30 l	€ 3,50
Bio-Traubensaft gespritzt mit Soda oder Leitungswasser	0,50 l	€ 3,90
Bio-Apfelsaft pur	0,30 l	€ 3,30
Bio-Apfelsaft gespritzt mit Soda oder Leitungswasser	0,30 l	€ 3,50
Bio-Apfelsaft gespritzt mit Soda oder Leitungswasser	0,50 l	€ 3,90
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	€ 3,90
Soda Zitrone mit frisch gepreßtem Zitronensaft	0,25 l	€ 2,00
Soda Zitrone mit frisch gepreßtem Zitronensaft	0,50 l	€ 4,00
Lungauer Bergquellwasser	0,25 l	€ 0,50



## Kausweine weiß und rot

Welschriesling vom Weingut Achs-Wendelin	1/8 l	€ 3,40
	1 Fl.	€ 19,90
Blauer Zweigelt vom Weingut Achs-Wendelin	1/8 l	€ 3,40
	1 Fl.	€ 19,90
Spritzer weiß oder rot	0,25 l	€ 2,90
Süßer Spritzer weiß oder rot	0,25 l	€ 2,90

## Biere

Gösser Gold vom Faß	0,30 l	€ 3,60
Gösser Gold vom Faß	0,50 l	€ 4,20
Weizenbier Edelweiß	0,30 l	€ 3,60
Weizenbier Edelweiß	0,50 l	€ 4,20
Weizenbier Edelweiß dunkel	0,50 l	€ 4,20
Weizenbier Edelweiß Alkoholfrei	0,50 l	€ 4,20
Gösser Natur Radler	0,30 l	€ 3,60
Gösser Natur Radler	0,50 l	€ 4,20
Gösser Stiftsbräu, dunkles Bier	0,50 l	€ 4,20
Gösser Alkoholfrei	0,50 l	€ 4,20
Gösser Kracherl (Radler) Alkoholfrei	0,50 l	€ 3,60
Gösser Kracherl (Radler) Alkoholfrei	0,33 l	€ 3,20

## Kaffee und Tee

Großer Brauner	€ 3,00
Kleiner Brauner	€ 2,60
Espresso	€ 2,50
Verlängerter	€ 2,90
Häferkaffee	€ 2,90
Cappuccino mit Milchschaum	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 3,20
Heiße Schokolade	€ 2,90
Heiße Schokolade mit Schlagsahnehäubchen	€ 3,00
Heiße Schokolade mit Rum	€ 3,90
Kännchen Tee, verschiedene Sorten zur Auswahl	€ 3,30
Tee mit Zitrone	€ 2,50
Tee mit Rum	€ 4,10

## Edelbrände und Spirituosen

Marillenbrand	2 cl	€ 3,00
Marille mit Frucht	2 cl	€ 3,20
Williamsbrand	2 cl	€ 3,00
Willi mit Birne	2 cl	€ 3,20
Himbeergeist	2 cl	€ 3,00
Vogelbeerbrand	2 cl	€ 3,50
Zirbenschnaps hausgemacht	2 cl	€ 3,50
Zirbengeist hausgemacht	2 cl	€ 3,80
Uhudler Brand hausgemacht	2 cl	€ 3,50
Obstbrand	2 cl	€ 2,50
Haselnussgeist	2 cl	€ 3,00
Haselnusslikör	2cl	€ 3,00
Grappa Luigi Francoli von der Nebbiolotraube	2 cl	€ 3,00
Fernet Branca	2 cl	€ 3,00
Jägermeister	2 cl	€ 3,00
Ramazotti	2 cl	€ 3,00